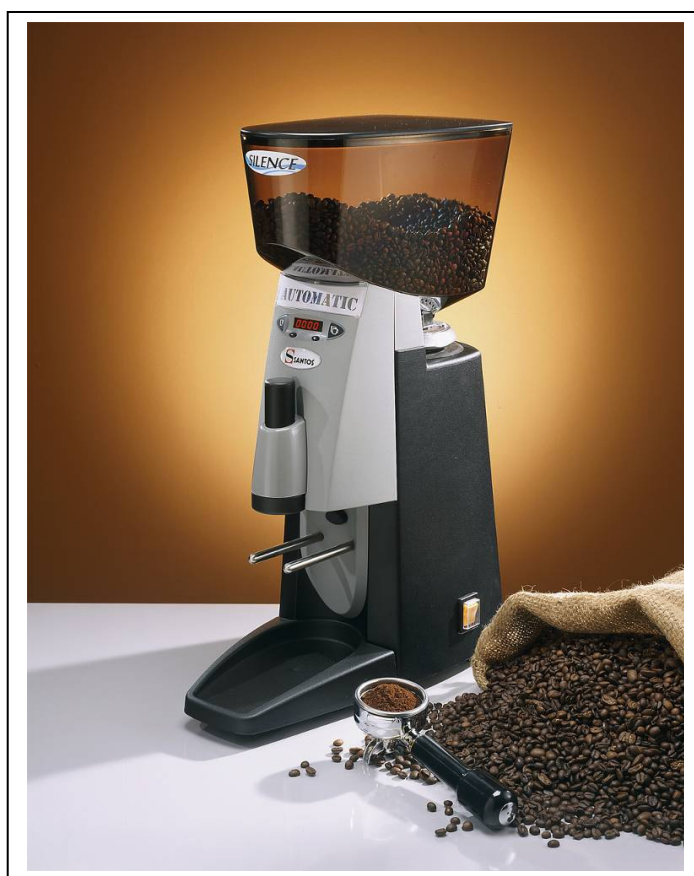
SANTOS SAS:
140-150 AVENUE ROGER SALENGRO
69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) - FRANCE
TEL. 33 (0) 472 37 35 29 - FAX 33 (0) 478 26 58 21
E-mail :santos@santos.fr www.santos.fr

MACININACAFFÈ ESPRESSO AUTOMATICO N. 55

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

IMPORTANTE: documentazione inclusa nel presente manuale e da conservare:

- **DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITÀ**
- **CERTIFICATO DI GARANZIA**

Traduzione della versione originale

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer
Macinacaffè - Spremifrutta - Mixer - Miscelatori - Distributori di bevande - Frustini - Impastatrici - Grattugie da formaggio - Tritaghiaccio - Tritacarne - Tagliaverdure

MODELLI DEPOSITATI IN FRANCIA E ALL'ESTERO
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

INDICE

DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITÀ

IL PRODUTTORE:

SANTOS SAS - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LIONE) FRANCIA

Dichiara che l'apparecchio destinato ad essere immesso sul mercato professionale definito di seguito:

Definizione: **MACININACAFFÈ ESPRESSO AUTOMATICO**
Numero del tipo: **55**

è conforme:

- alle disposizioni legislative definite nell'allegato 1 della direttiva europea "macchine" n°**2006/42/CE** e alle legislazioni nazionali che la traspongono.
- alle disposizioni regolamentari delle direttive e dei regolamenti europei indicati di seguit:
    - N° 2006/95/CE (Direttiva bassa tensione)
    - N° 2004/108/CE (Direttiva CEM)
    - N° 2002/95/CE (Direttiva RoHS)
    - N° 2002/96/CE (Direttiva DEEE)
    - N° 1935/2004/CE (Regolamento) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Norme europee armonizzate usate per dare presunzione di conformità alle prescrizioni essenziali delle direttive citate in precedenza:

- NF EN ISO 12100 -1 e 2 :2004: Sicurezza dei macchinari – Principi generali di progettazione
- NF EN 60204-1 : 2006: Sicurezza dei macchinari – Attrezzatura elettrica delle macchine – Regole generali
- NF EN 1672-2 : 2005, Macchine per l'industria alimentare – Concetti di base - Requisiti di igiene.
- NF EN 60335-1 : 2013 - Sicurezza degli apparecchi elettrodomestici ed analoghi
- EN 60335-2-64 : 2004 Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines

VAULX-EN-VELIN, **01/05/2014**
Titolo del firmatario: **PRESIDENTE DIRETTORE GENERALE**
Nome del firmatario: **Aurélien FOUQUET**

Firma:

NORME DI SICUREZZA

L'uso di questo apparecchio e di qualsiasi altro elettrodomestico prevede l'osservanza delle seguenti precauzioni:

Leggere tutte le istruzioni.

Nota: per una più facile comprensione dei paragrafi seguenti, fare riferimento agli schemi posti alla fine del manuale.

INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE

Una sola persona è sufficiente per l'utilizzo dell'apparecchio. Ai fini della comodità d'uso, si consiglia di posizionare l'apparecchio su un tavolo o su un piano di lavoro, in modo che il pannello di comando sia rivolto verso l'utente (altezza consigliata: 90 cm, da adattare in funzione dell'altezza dell'utente stesso).

USI DA EVITARE:

1. L'apparecchio non è destinato a un funzionamento continuo (margine di utilizzo massimo: 10 secondi di funzionamento e 20 secondi di arresto).
2. Utilizzare questo apparecchio per macinare esclusivamente grani di caffè torrefatti.
3. Non fare mai funzionare l'apparecchio senza grani di caffè nella vaschetta per i grani.
4. Togliere dai grani di caffè qualsiasi corpo estraneo che rischi di distruggere le lame di macina (graffette metalliche, sassolini...).
5. Per motivi di protezione contro i rischi di scossa elettrica, non immergere lo zoccolo in acqua o qualsiasi altro liquido.
6. Non eseguire la pulizia sotto getto d'acqua o con dispositivi a pressione.
7. Non toccare mai le parti mobili.
8. E' proibito far funzionare l'apparecchio su un piano d'appoggio con inclinazione superiore a 10° rispetto al piano orizzontale. I 4 piedi della macchina devono appoggiare sempre su questo piano
9. Scollegare l'apparecchio prima di qualsiasi intervento su di esso: pulizia, manutenzione, movimentazione.
10. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo d'alimentazione danneggiato. Il cavo dev'essere sostituito o dai rivenditori autorizzati SANTOS o dalla ditta SANTOS, oppure da personale qualificato similare per evitare pericoli.
11. E' proibito utilizzare ricambi diversi da quelli originali certificati SANTOS.
12. Portare l'interruttore Avvio/Arresto (**11**) su "**0**" quando l'apparecchio non è in funzione.
13. Non collegare più apparecchi alla stessa presa di alimentazione.
14. Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
15. Non posizionare l'apparecchio in prossimità o al di sopra di una fonte di calore.
16. L'apparecchio è un apparecchio professionale, destinato esclusivamente a un uso professionale. Non è adatto a un uso casalingo.
17. Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone con esperienza o conoscenza limitata, se non aiutate da una persona responsabile

della loro sicurezza, sotto sorveglianza o dietro istruzioni relative all'uso dell'apparecchio.
Si raccomanda di accertarsi che i bambini non giochino con questo apparecchio.

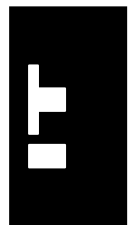
COLLEGAMENTO ELETTRICO:

- L'alimentazione elettrica dell'apparecchio è disponibile in 2 voltaggi monofase:
  - 110-120 V 50/60 Hz: modello 55V1
  - 220-240 V 50/60 Hz: modello 55

Protezione di linea: l'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente standard 2 poli + terra. L'impianto deve essere munito di un interruttore differenziale e di un fusibile calibrato a 16A. **La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.** (fig. B)

ATTENZIONE:

- Prima di collegare l'apparecchio, verificare la compatibilità tra la tensione delle rete elettrica e quella dell'apparecchio. Il suo valore è indicato:
  - sulla targhetta descrittiva (**16**) posta al di sotto dell'apparecchio;
  - oppure sulla targhetta descrittiva applicata sull'ultima pagina del presente manuale.

- Se il cavo di alimentazione (**10**) è danneggiato, dev'essere sostituito o dai rivenditori autorizzati SANTOS o dalla ditta SANTOS, oppure da personale qualificato similare per evitare pericoli.

ATTENZIONE: **verificare** che l'interruttore Avvio/Arresto (**11**) sia in **posizione 0**, prima di collegare la spina del cavo di alimentazione (**10**) alla presa dell'alimentazione di rete. (fig. A)

AL 1° UTILIZZO

Pulire con cura gli elementi che saranno a contatto con il caffè (fig. A).

- Rimuovere il coperchio (**1**), la vaschetta per il caffè (**2**), il contenitore di recupero del caffè macinato (**3**), quindi lavarli con un prodotto standard per stoviglie.

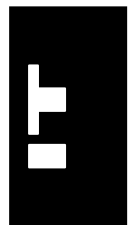
RICICLAGGIO DEL PRODOTTO USURATO

Questo apparecchio è contrassegnato dal simbolo dello smistamento selettivo relativo ai rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Ciò significa che il prodotto deve essere gestito mediante un sistema di raccolta differenziata, in conformità con la direttiva 2002/96/CE (DEEE) – parte Apparecchi professionali – al fine di poter essere riciclato oppure smaltito per ridurre eventuali impatti ambientali.

Per maggiori informazioni è possibile contattare il proprio rivenditore o la società SANTOS.

Per lo smaltimento o il riciclaggio dei componenti dell'apparecchio, rivolgersi a una società specializzata o contattare la società SANTOS.

I prodotti elettronici che non vengono smaltiti mediante smistamento selettivo costituiscono un potenziale pericolo per l'ambiente.

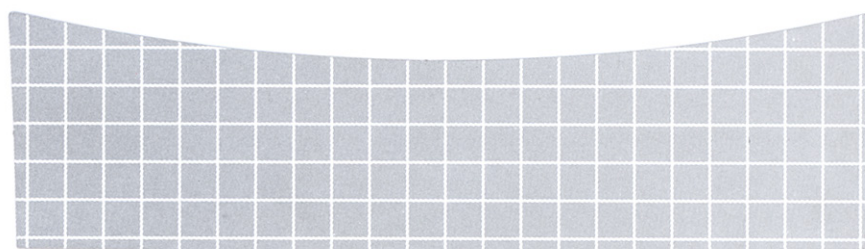
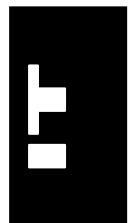
I materiali di imballaggio devono essere smaltiti o riciclati in conformità con le normative vigenti in materia.

MACININACAFFÈ BAR ESPRESSO N. 55

- Il macinacaffè bar espresso silenzioso N. 55 è stato studiato appositamente per bar, caffetterie, alberghi, ristoranti. Si può adattare a tutte le macchine per caffè espresso.
- L'apparecchio è costituito da una struttura per la macinatura e da un basamento di alluminio, da una vaschetta di plastica trasparente per il caffè in grani, da un sistema elettronico che assolve le funzioni di dosatore e contatore di dosi.
- L'apparecchio permette di macinare il caffè tostato e di distribuirlo all'istante tramite un sistema di dosaggio elettronico.
- È possibile effettuare le seguenti regolazioni:
    - Regolazione della macinatura (da Filtro, Fine, a Espresso)
    - Regolazione della dose di caffè macinato distribuita (da 5,5 g a 20 g circa).

PERSONALIZZAZIONE DEL PANNELLO DI COMANDO

È possibile personalizzare l'etichetta del pannello di comando per fornire, ad esempio, informazioni relative alla marca di caffè offerto, al tipo di caffè o semplicemente per individuare il caffè utilizzato, nel caso si disponga di numerosi apparecchi posti uno di fianco all'altro (svariati tipi di caffè).

Modello della targhetta personnalizzabile. Da stampare in scala 1:1 quindi ritagliare.

Potete personalizzare la targhetta direttamente sul nostro sito internet (documento Word).

Nota: per rendere più agevole la comprensione dei paragrafi seguenti, fare riferimento agli schemi riportati alla fine del manuale.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio consente di fornire automaticamente la dose di caffè macinata all'istante, necessaria per produrre:

- 1 caffè espresso (selezione di 1 dose)
- oppure 2 caffè espressi (selezione di 2 dosi).

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI COMANDO

Il pannello di comando è costituito da: (fig. A)

- uno schermo (**19**) (visualizzazione del contatore e regolazione delle dosi),
- un tasto di selezione "1 caffè" (**20**),
- un tasto di selezione "2 caffè" (**21**),
- 2 pulsanti di regolazione "+" e "-" (**22**).

SELEZIONE DELLA DOSE

2 pulsanti distinti consentono di effettuare la selezione mediante una semplice pressione.

- Tasto di selezione 1 per 1 caffè (**20**)
- Tasto di selezione 2 per 2 caffè (**21**)

A seconda della scelta effettuata, si accenderà una spia luminosa ad indicare la dose selezionata.

Nel momento in cui l'utente colloca il portafiltro sotto il condotto di uscita del caffè macinato (23), si attiva la distribuzione automatica della dose selezionata. (fig. H).

SCELTA DELLA MODALITÀ DI VISUALIZZAZIONE

Premendo il tasto di selezione **già illuminato** “1 caffè” o “2 caffè” è possibile modificare la modalità di visualizzazione.

Nota: All'attivazione o dopo la modifica dei valori dei timer, la “modalità 1” si attiva automaticamente. Premendo uno dei 2 tasti di selezione della dose si attiva la modalità di visualizzazione in uso prima dell'arresto dell'apparecchio, o prima della modifica dei timer.

Modalità 1: Visualizzazione del Totale delle dosi distribuite

Non è possibile azzerare il contatore Totale

Formato di visualizzazione della modalità 1 “XXXXX” ossia da “00001” a “99999”

Modalità 2: Visualizzazione del Parziale delle dosi distribuite dopo l'ultimo azzeramento

Azzeramento del contatore Parziale.

Tenendo premuti per 2 secondi i 2 tasti di selezione “1 tazza” e “2 tazze” il valore del contatore Parziale inizierà a lampeggiare. Dopo 3 lampeggi, il valore viene azzerato.

Visualizzazione della modalità 2: “PXXXX” ossia da “P---1” a “P9999”

Modalità 3: Visualizzazione della selezione in corso (i contatori sono nascosti)

La modalità 3 permette di nascondere i contatori.

Visualizzazione della modalità 3:
“__1__” per la selezione 1 tazza
“__2__” per la selezione 2 tazze

AVVIO:

Montaggio e preparazione:

(fig. A)

1. **Fissare il contenitore di recupero del caffè macinato (3)** sul basamento (**4**).
2. **Posizionare la vaschetta per il caffè (2)** sul dado di regolazione del corpo di macinatura(**5**).
3. **Versare i grani di caffè** tostati nell'apposita vaschetta e posizionare il coperchio su quest'ultima.
4. Aprire l'otturatore della vaschetta per il caffè (**6**).

UTILIZZO:

1. Mettere l'apparecchio sotto tensione portando l'interruttore M / A (**11**) in **posizione 1** (il display del pannello di comando (**19**) segnala il totale delle dosi distribuite) (fig. A).
2. Premere il tasto di selezione (**20** o **21**) corrispondente alla scelta effettuata (1 caffè o 2 caffè).
3. Posizionare il portafiltro sotto l'apertura del dosatore (**23**) servendosi del supporto per il portafiltro (**24**).
4. I grani di caffè sono quindi macinati dalle mole e il caffè macinato fuoriesce dal corpo di macinatura e riempie il portafiltro.
5. Rimuovere il portafiltro e comprimere il caffè con l'apposito strumento (**15**).

Nota: se il tasto 1 caffè è già selezionato e si desidera rifare 1 caffè, non è necessario premere nuovamente il relativo tasto, ma basta collocare il portafiltro sotto il condotto di uscita del caffè per ottenere la dose selezionata.
Se il tasto 1 caffè è già selezionato e si desidera fare 2 caffè, è necessario premere il tasto 2 caffè e poi collocare il portafiltro sotto il condotto di uscita del caffè per ottenere la dose selezionata.

Regolazione della macinatura:

ATTENZIONE: La modifica della regolazione della macinatura comporta sempre una regolazione dei timer, si veda la tabella di riferimento del capitolo successivo:

Nota: non mettere mai in funzione l'apparecchio con le due mole in contatto una con l'altra. Il contatto tra le mole può provocare inceppamenti nel corpo di macinatura, nonché l'usura prematura delle mole.

L'apparecchio è regolato in stabilimento in modo tale che il punto "**0**" della piastra graduata del dado (**5**) corrisponda alla macinatura più fine senza che le mole collidano (fig. C).

L'apparecchio è consegnato regolato su una macinatura di tipo espresso, **tacca di riferimento 6** del dado di regolazione (**5**)

1. Tenere con una mano il dado di regolazione (**5**) e con l'altra premere il perno dell'indicatore (**7**).
2. Avvitare il dado di regolazione in senso orario (non verso destra) di una o due tacche per ottenere una macinatura più fine.
3. Svitare il dado di regolazione in senso antiorario (non verso destra) di una o due tacche per ottenere una macinatura più grossa.
4. Lasciare il perno dell'indicatore (**7**) per bloccare il dado.
5. Preparare una o due dosi di caffè per verificare la regolazione della macinatura.

L'apparecchio consente di ottenere una macinatura finissima. Tuttavia, occorre evitare, a seconda del tipo di caffè utilizzato, che le mole collidano, in quanto ciò provocherebbe una diminuzione notevole della portata dell'apparecchio e un'alterazione dell'aroma del caffè.

Regolazione della dose di caffè macinato (timer):

Procedere regolarmente alla pulizia del condotto di uscita del caffè macinato (**23**) per evitare la formazione di blocchi di caffè sulle pareti che modifichino il regolare dosaggio di caffè. (fig. H)

IMPORTANTE: controllare o regolare la macinatura prima di effettuare la regolazione dei timer.

Nel caso la regolazione dei timer venga effettuata dopo quella della macinatura, si può fare riferimento alla tabella SEGUENTE:

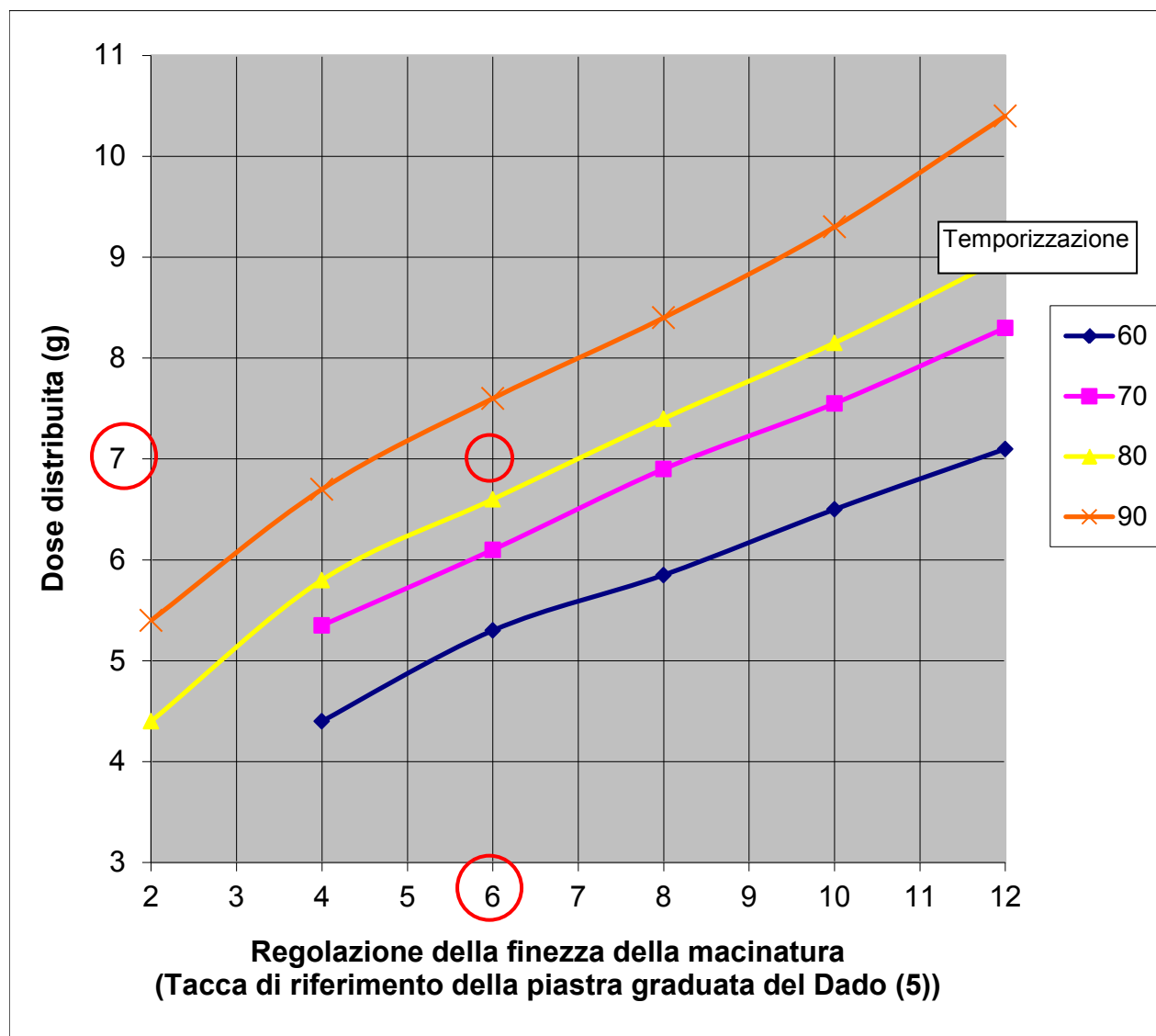
Dose distribuita (g)

11
10
9
8
7
6
5
4
3

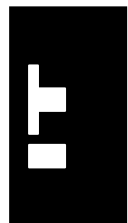
2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Temporizzazione

60
70
80
90

Regolazione della finezza della macinatura
(Tacca di riferimento della piastra graduata del Dado (5))

Valori indicativi per una dose e per macinacaffè SANTOS nuove

Spiegazione della tabella:
Per esempio: avete regolato la vostra macinatura sulla «tacca di riferimento 6» del dado di regolazione (5). Se volete ottenere 7g per una dose di caffè, dovete regolare il valore dell'interruttore fra 080 e 090 per un caffè espresso.

La regolazione dei 2 tasti di selezione è indipendente (fig. D).

In generale:

i 2 pulsanti "+" e "-" (22) servono ad incrementare e diminuire i valori e i tasti "Selezione" (20 e 21) consentono di confermare i valori dei timer.

Premendo contemporaneamente i 2 pulsanti "+" e "-" (**22**) per 2 secondi si attiva la modalità "Regolazione dei timer".

Sullo schermo appare "1 XXX" (valore del timer 1), il tasto "1 caffè" (**20**) lampeggia (indicazione della regolazione del valore del timer 1 caffè)

- premendo il pulsante "+" si incrementa il valore di un'unità
- premendo il pulsante "-" si diminuisce il valore di un'unità
- premendo uno dei 2 pulsanti "Selezione" si può confermare il valore visualizzato e accedere alla regolazione del timer "2". Appare il valore del timer "2".

Sullo schermo appare "2 XXX" (valore del timer 2), il tasto "2 caffè" (**21**) lampeggia (indicazione della regolazione del valore del timer 2 caffè)

- premendo il pulsante "+" si incrementa il valore di un'unità
- premendo il pulsante "-" si diminuisce il valore di un'unità

premendo uno dei 2 pulsanti "Selezione" si può confermare il valore visualizzato, registrarlo e tornare alla modalità di funzionamento normale dell'apparecchio.

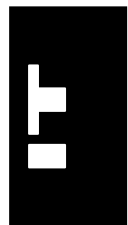
Gamma di regolazione delle temporizzazioni

N. 1 "1 caffè": da 40 a 499
N. 2 "2 caffè": da 80 a 999

L'apparecchio è regolato in stabilimento. In qualsiasi momento è possibile inizializzare i parametri di fabbrica.

Inizializzazione dei parametri di fabbrica

1. Spegnere l'apparecchio (interruttore M/A (**11**) in posizione (**0**))
2. Con una mano tenere premuti i pulsanti di regolazione "+" e "-" e mettere contemporaneamente l'apparecchio sotto tensione (interruttore M/A (**11**) in posizione (1)). Si attiva una procedura di verifica, al termine della quale i parametri di fabbrica risultano reinizializzati.

Rilasciando uno dei pulsanti durante la fase di verifica, si annulla l'inizializzazione e restano invariate le regolazioni.

PULIZIA:

IMPORTANTE:

- **In ogni caso, spegnere l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione dello stesso (10).**
- **Non effettuare la pulizia sotto getto d'acqua o aria compressa.**

Con uno scovolino comunemente in commercio, procedere regolarmente alla pulizia del condotto di uscita del caffè macinato (**23**). (fig. H)

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Prima di qualsiasi intervento sull'apparecchio, è necessario scollegarlo dalla presa di corrente e scaricare il condensatore di avvio del motore.

Scarica del condensatore :

- Svitare le 2 viti situate sotto l'apparecchio al centro della lamiera inferiore (fig. E).
- Estrarre il gruppo dei componenti elettrici (**26**) dalla lamiera inferiore.
- Mediante un cacciavite con **manico isolato**, toccare i 2 attacchi del condensatore (**14**), la visualizzazione di un arco elettrico prova la scarica del condensatore.

Pezzi singoli:

Questa macchina non necessita di particolari interventi di manutenzione, gli elementi di scorrimento sono lubrificati permanentemente.
Qualora fosse necessario intervenire per sostituire elementi soggetti a usura, come le mole di macinatura, i componenti elettrici o altro, consultare l'elenco dei componenti (vedere l'esploso riportato nelle ultime pagine del manuale).

Per **ordinare qualsiasi pezzo di ricambio** (vedere riferimenti sull'esploso riportato alla fine del manuale), è necessario precisare:

- **il tipo,**
- **il numero di serie dell'apparecchio e**
- **le caratteristiche elettriche** (**16**)

riportate sotto l'apparecchio.

Sostituzione delle mole di macinatura:

IMPORTANTE: sostituire sempre le 2 mole (9) contemporaneamente. (use SANTOS reference 00001B).

Le 2 mole sono identiche e possono essere montate indifferentemente sul piano mobile (**8**) (mola mobile) o sul "dado" di regolazione (**5**) (mola fissa) (fig. F).

1. Chiudere l'otturatore della vaschetta (**6**) (fig. G).
2. Azionare l'apparecchio e tenerlo in funzione finché i grani di caffè rimasti nel corpo di macinatura non siano usciti.
3. Arrestare l'apparecchio e staccare il cavo di alimentazione (**10**).
4. Rimuovere la vaschetta per il caffè (**2**).
5. Con una mano premere il **perno dell'indicatore (7)** e con l'altra svitare il dado di regolazione ruotandolo in senso antiorario (fig. I).

   Attenzione: una volta svitato completamente, manipolare il pezzo con attenzione per non rovinare la filettatura di ottone.

6. Svitare le 3 viti di ciascuna mola (fig. J). Per bloccare la rotazione del piano portamola durante lo svitamento o avvitamento delle viti di fissaggio della mola mobile, posizionare un cacciavite non aggressivo tra il corpo di macinatura e una delle alette del piano.

***ATTENZIONE:** non introdurre il cacciavite nell'apertura del condotto di uscita del caffè. In caso contrario la linguetta antistatica potrebbe danneggiarsi, compromettendo il buon funzionamento dell'apparecchio.*

7. Pulire perfettamente tutto il corpo di macinatura e in particolare le sedi delle mole.
8. Posizionare ciascuna mola sul relativo supporto assicurandosi che non sia rimasta polvere di caffè tra la mola e il supporto.

***ATTENZIONE:** anche una minima particella di caffè presente sotto una mola può impedire il corretto funzionamento dell'apparecchio. Si consiglia di pulire il corpo di macinatura con un getto d'aria compressa o con un pennello asciutto.*

***ATTENZIONE:** non svitare l'asse di fissaggio (**17**) del piano portamola (**8**) per non compromettere l'equilibrio dell'insieme (fig. K).*

9. Dopo aver sostituito le 2 mole, premere con una mano il perno dell'indicatore (**7**) e con l'altra posizionare il dado di regolazione della macinatura (**5**) sul corpo di macinatura, assicurandosi di non rovinare la filettatura. Senza forzare, posizionare "il dado" (**5**) sul corpo di macinatura svitando lentamente in modo da trovare il punto di corrispondenza tra le due filettature e poterle così avviare, **senza forzare**. Procedere quindi all'avvitamento finché le 2 mole non sono a contatto. (fig. L).

10. Allentare "il dado di regolazione " (**5**) di una decina di tacche per liberare le mole a contatto.
11. Collegare l'apparecchio e metterlo in funzione senza caffè.
12. Premendo il perno dell'indicatore con una mano, avvitare, con l'altra, "il dado di regolazione" (5**)** finché le 2 mole non vengono **leggermente** in contatto (leggera rumorosità).
13. Spegnere l'apparecchio.
14. Svitare le viti di fissaggio della piastrina graduata (**12**) e regolare di nuovo la piastrina graduata sullo "0" tramite il perno dell'indicatore (**7**) (fig. M).
15. Svitare "il dado di regolazione" (**5**) da 5 a 10 tacche.

16. Dopo aver inserito del caffè, procedere alla regolazione della macinatura (vedere la sezione « **Regolazione della macinatura** »).
17. Procedere poi alla regolazione dei timer se le nuove mole hanno modificato la portata dell'apparecchio (vedere la sezione « **Regolazione della dose di caffè macinato** »).

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Identificare con esattezza la causa dell'arresto dell'apparecchio.
In ogni caso, se il problema persiste, scollegare l'apparecchio (ritrarre la spina del cavo di alimentazione (**10**)) e richiedere l'intervento di un tecnico del servizio assistenza o rivolgersi a un rivenditore autorizzato SANTOS.

Se necessario, chiudere l'otturatore (**6**) della vaschetta prima di rimuovere quest'ultima.

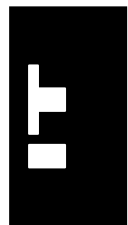
<u>L'apparecchio non parte:</u>

- Accertarsi che la spia dell'interruttore M/A (**11**) si accenda quando l'interruttore si trova in posizione **1**. Se la spia non si accende, controllare i 2 punti seguenti, poi sostituire l'interruttore.
- Verificare che la protezione amperometrica non sia scattata in seguito ad un sovraccarico (vedere il paragrafo « **L'apparecchio si arresta in seguito ad un sovraccarico del motore** »)
- Controllare: l'alimentazione di rete, lo stato del cavo di alimentazione (**10**).
- Verificare che il display (**19**) si accenda (segnala il numero totale di dosi). In caso contrario, sostituire la parte « comando » del modulo elettronico.
- Verificare che uno dei 2 tasti di selezione sia acceso, (premere un tasto)
- Verificare che le mole (**9**) non siano a contatto una con l'altra impedendo così l'avvio del motore.
- Verificare che non vi siano corpi estranei incastrati tra le mole.
- All'interno dell'apparecchio: verificare lo stato dei fili elettrici e delle connessioni (a livello dell'interruttore (**11**), a livello del modulo di supporto componenti (**26**) (fig. N) (accesso ai componenti elettrici senza smontare l'apparecchio) e a livello del pannello di comando (**19**), a livello del microinterruttore del portafiltro (**25**).
- Verificare i componenti elettrici sostituendoli uno dopo l'altro.

<u>L'apparecchio si ferma in seguito a un surriscaldamento del motore: (il blocco motore è surriscaldato)</u>

(Versione 220V)
Il motore è protetto da una protezione termica integrata. In caso di surriscaldamento, il motore si spegne.

- Verificare che vi sia sempre una certa quantità di grani di caffè nella vaschetta (**2**).
- Attivare l'interruttore Avvio/Arresto (**11**) portandolo in posizione **0**, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Attendere che il motore si raffreddi (da 20 a 45 minuti), quindi premere l'interruttore Avvio/Arresto (**11**) (posizione **1**).

<u>L'apparecchio si ferma in seguito ad un sovraccarico :</u>

La presenza di un corpo estraneo tra le mole, il contatto tra di esse, una macinatura esageratamente fine, possono provocare un sovraccarico del motore.
In questi casi, sia la protezione termica sia la protezione di sovraintensità possono attivarsi e arrestare il funzionamento dell'apparecchio.
Se l'apparecchio è surriscaldato, vedere la sezione "L'apparecchio si spegne a causa di un surriscaldamento del motore".
In caso contrario:

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete (scollegare la spina del cavo di alimentazione (**10**)).
- Portare l'interruttore Avvio/Arresto (**11**) in posizione **0**.
- Sotto l'apparecchio (fig. O), premere il pulsante (**13**) per riattivare la protezione di sovraintensità. Se il pulsante non rimane in posizione di "attivazione", lasciar raffreddare l'apparecchio prima di ripetere l'operazione.

Se il problema persiste, scollegare l'apparecchio (ritrarre la spina del cavo di alimentazione (**10**)) e richiedere l'intervento di un tecnico del servizio assistenza o rivolgersi a un rivenditore autorizzato SANTOS.

La dose di caffè macinato non è regolare

- Controllare la presenza di grani di caffè nella vaschetta. Si consiglia di mantenere un minimo di 400 g di grani di caffè nella tramoggia.
- Pulire il condotto di uscita del caffè macinato (**23**). (fig. H)

L'apparecchio funziona senza riempire il portafiltro

- Controllare la presenza di grani di caffè nella vaschetta.
- Verificare che l'otturatore della vaschetta (**6**) sia in posizione aperta.
- Tentare di regolare una macinatura più grossa.
- Procedere alla sostituzione delle mole (**9**).

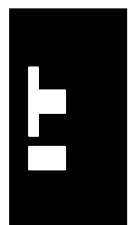
Gli espressi tendono a diventare sempre più leggeri

- Controllare e regolare il grado di macinatura poi
- controllare e regolare i timer. (I valori dei timer aumentano in funzione dell'usura delle mole. Se i valori sono eccessivi, procedere alla sostituzione delle mole (**9**)).

L'apparecchio non funziona dopo che sono state modificate le regolazioni dei timer

- Per motivi di sicurezza, il motore è spento in fase di regolazione dei timer. Per evitare un riavvio incontrollato del motore al termine di questa fase, è obbligatorio che l'utente attivi manualmente l'apparecchio selezionando uno dei 2 tasti (**20** o **21**).
- Selezionare uno dei 2 tasti (**20** o **21**).

L'apparecchio non funziona in seguito ad un'interruzione di corrente

- Idem come sopra.
- Selezionare uno dei 2 tasti (**20** o **21**).

CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello 55		Monofase
Tensione d'alimentazione Frequenza	.(V) (Hz)	220-240 100-120 50/60 50/60
Motore: Potenza Potenza assorbita: Velocità	 (W) (giri/mn)	 1150 800 da 2850 a 50 Hz da 3400 a 60 Hz
Capienza della vaschetta Diametro delle mole Portata media Regolazione della temporizzazione n. 1 Regolazione della temporizzazione n. 2 Regolazione delle dosi (approssimativa)	(kg) (mm) (Kg/h) (g)	2,2 63,5 25 da 40 a 499 da 80 a 999da 40 a 999 Da 5,5 a 20
L'apparecchio non è destinato a un funzionamento continuo		margine di utilizzo massimo: 10 secondi di funzionamento e 20 secondi di arresto
Dimensioni : Altezza Larghezza Profondità Peso : Peso netto Peso imballato Rumorosità : (2)	(mm) (mm) (mm) (kg) (kg) (dBA)	577 198 397 14 16 63

(1) Questi valori sono stati riportati a titolo indicativo. Le caratteristiche elettriche precise del vostro apparecchio sono riportate sulla targhetta descrittiva dello stesso.

(2) Livello di rumorosità misurato in pressione acustica, misuratore a 1 m dall'asse dell'apparecchio, secondo la norma EN 31201.

Modello della targhetta personnalizzabile. Da stampare in scala 1:1 quindi ritagliare.
Potete personalizzare la targhetta direttamente sul nostro sito internet (documento Word).

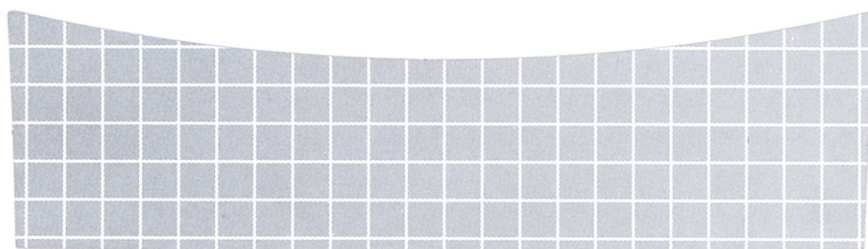
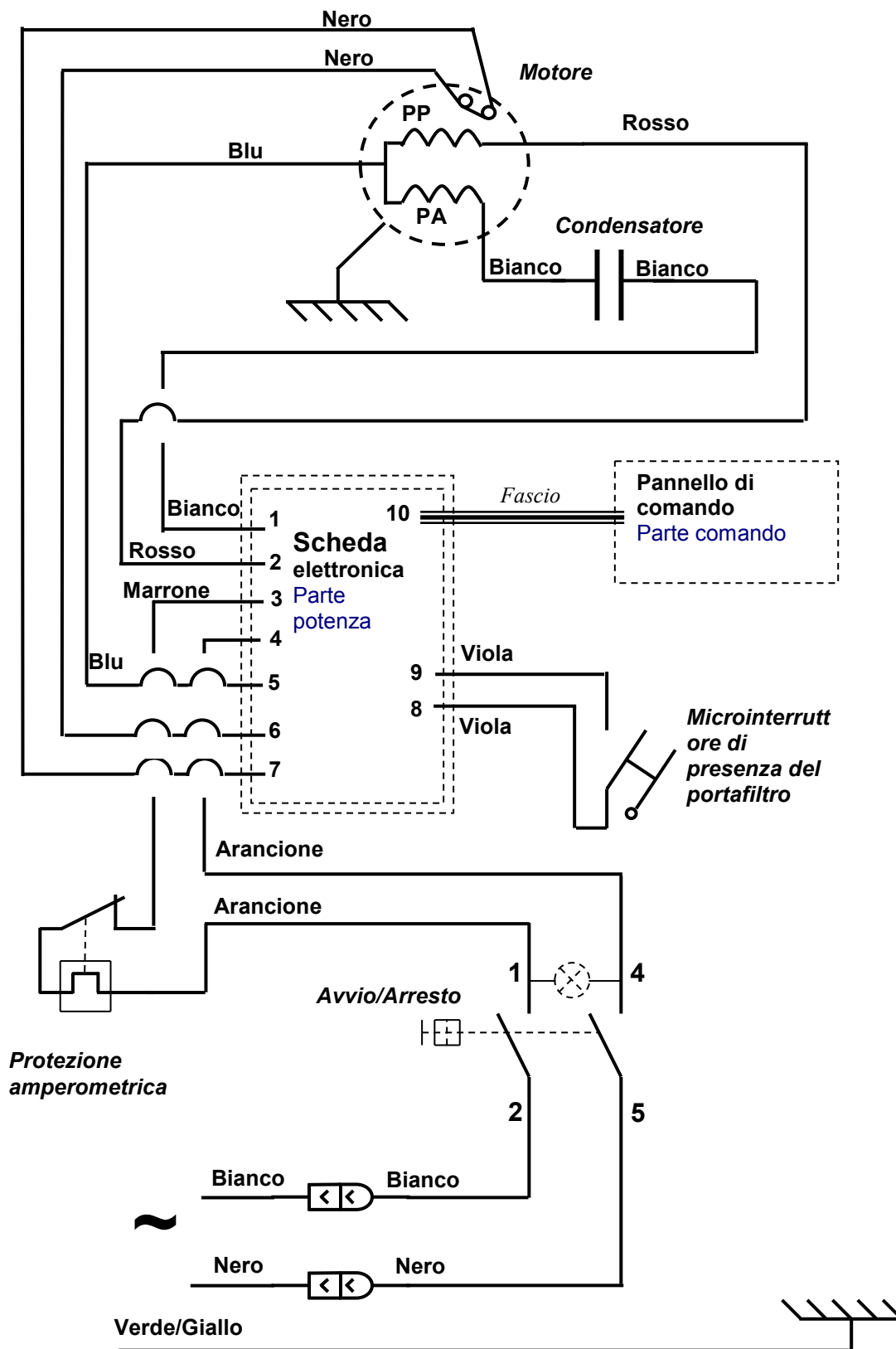
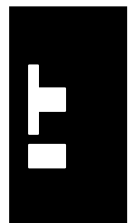



Tabella di corrispondenza degli elementi

RIF	Designazione
1	Coperchio della vaschetta per il caffè
2	Vaschetta del caffè
3	Contenitore di recupero del caffè macinato
4	Basamento
5	Corpo di tritatura
6	Otturatore della vaschetta del caffè
7	Perno dell'indicatore
8	Piano portamola
9	Mola di macinatura
10	Presa del cavo di alimentazione
11	Interruttore Avvio/arresto
12	Piastra graduata
13	Protezione di sovraintensità
14	Condensatore
15	Compressore del caffè tostato
16	Targhetta descrittiva
17	Dado dell'asse motore
18	Pannello di comando
19	Display luminoso
20	Tasto di selezione 1 caffè
21	Tasto di selezione 2 caffè
22	Manopole di regolazione
23	Condotto di uscita del caffè tostato
24	Supporto portafiltro
25	Microinterruttore del portafiltro
26	Blocco dei componenti elettrici

Fig. A
1
2
21
19
20
22
6
5
4
15
25
24
3
11
SILENCE
AUTOMATIC

Fig. B
10

IT

Fig. C
5
7

Fig. E
16
14
26
13

Fig. D
AUTOMATIC
19
99996
20
21
22

Fig. G
6

Fig. H
23

Fig. F
9
9

Fig. I
5
7

Fig. J
Meule fixe
Meule mobile

IT

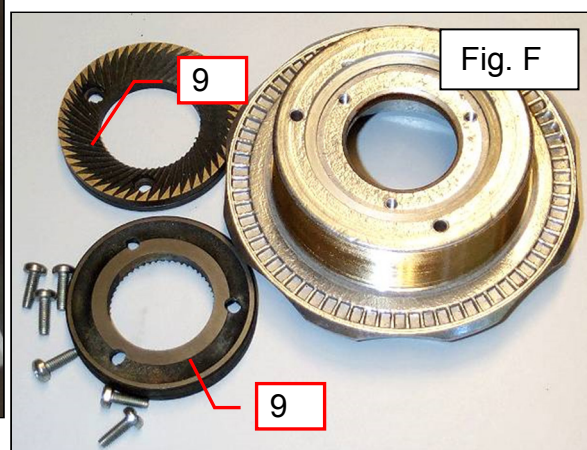
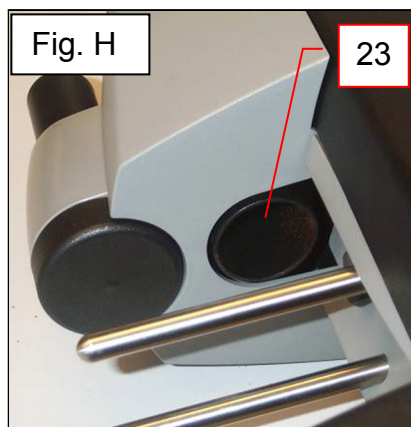
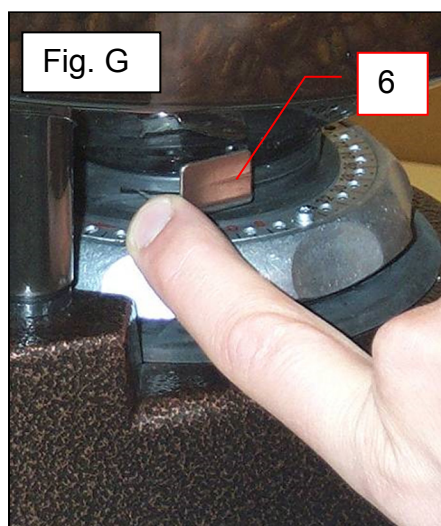
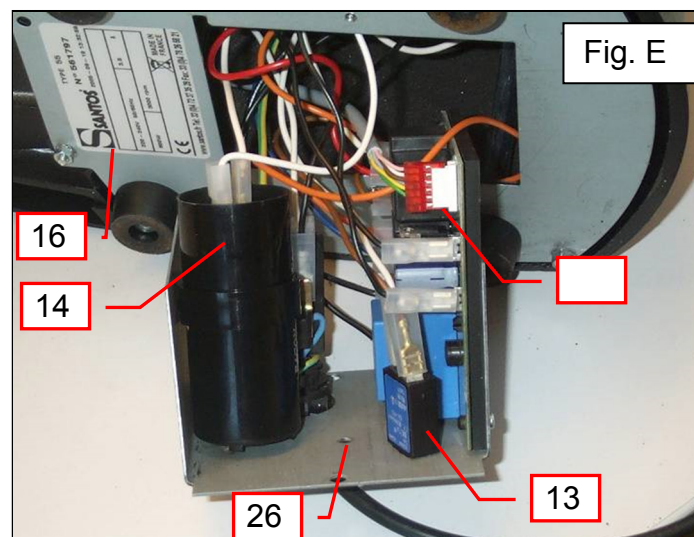
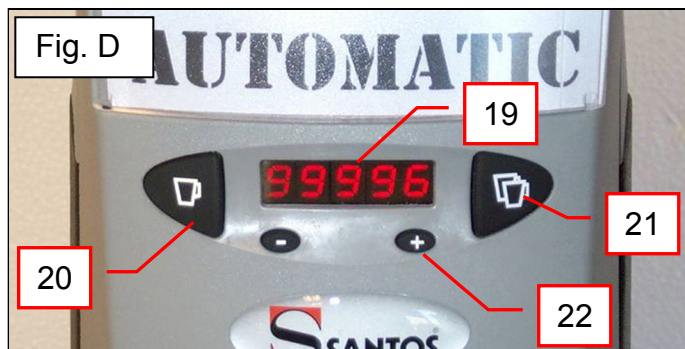
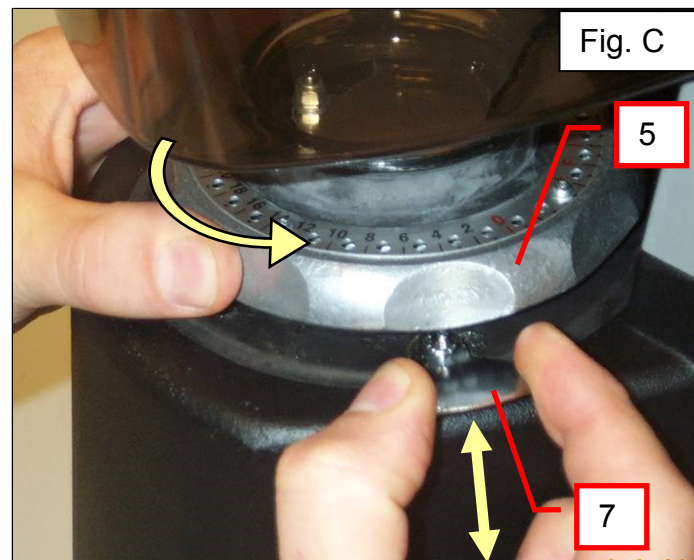
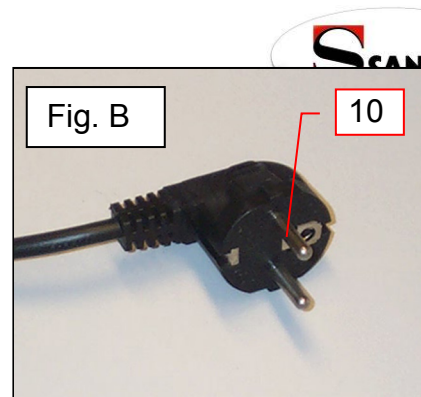
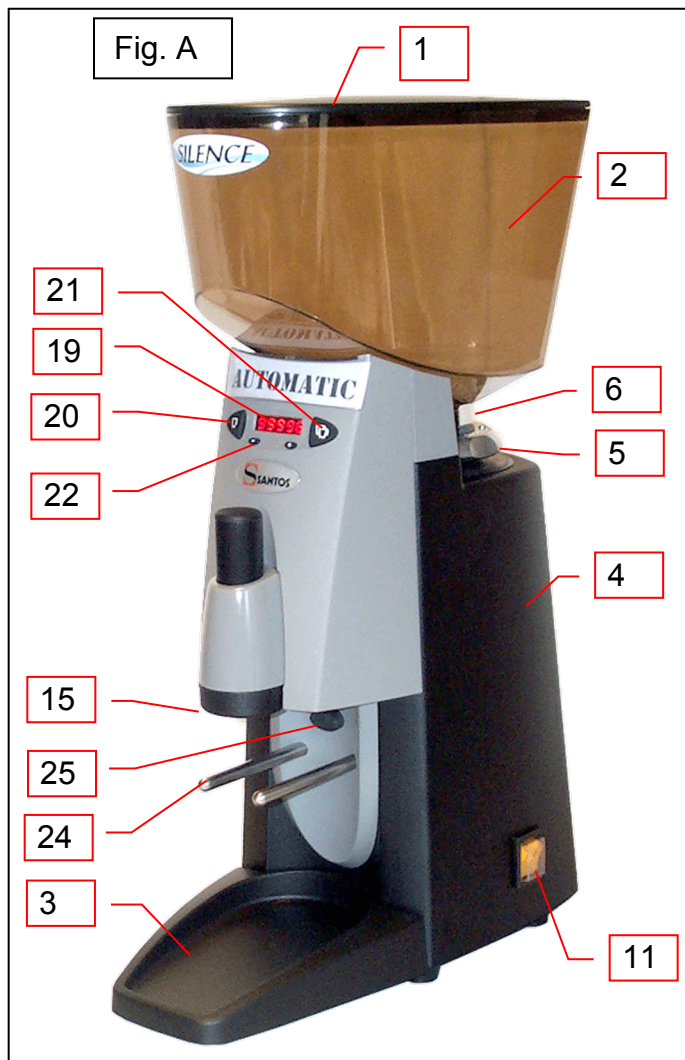
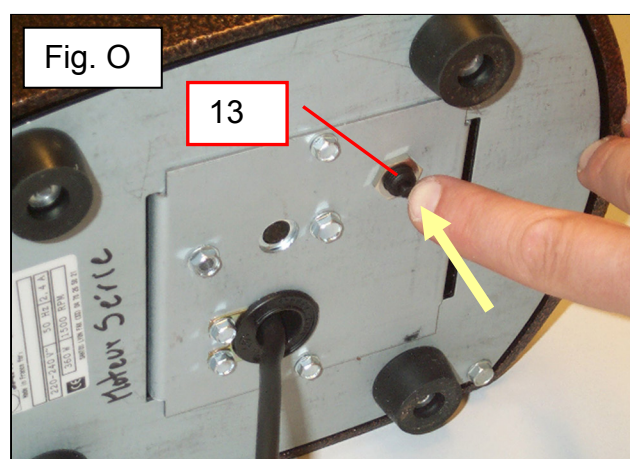
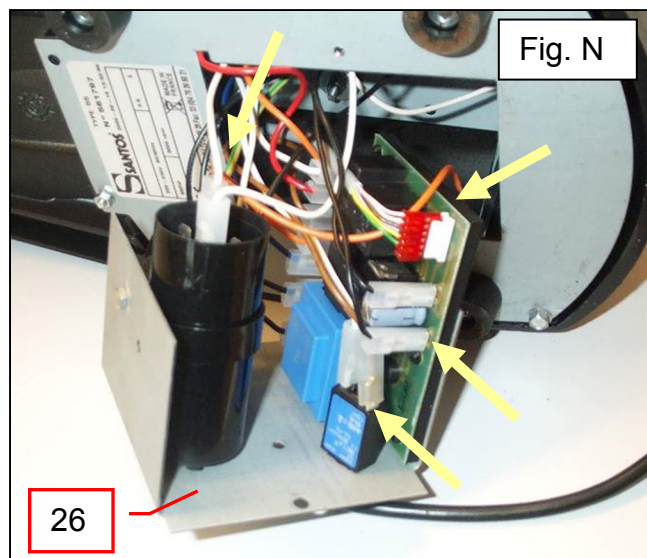
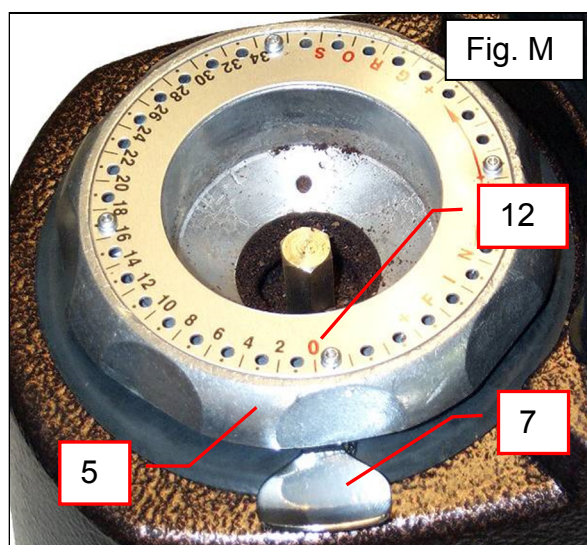
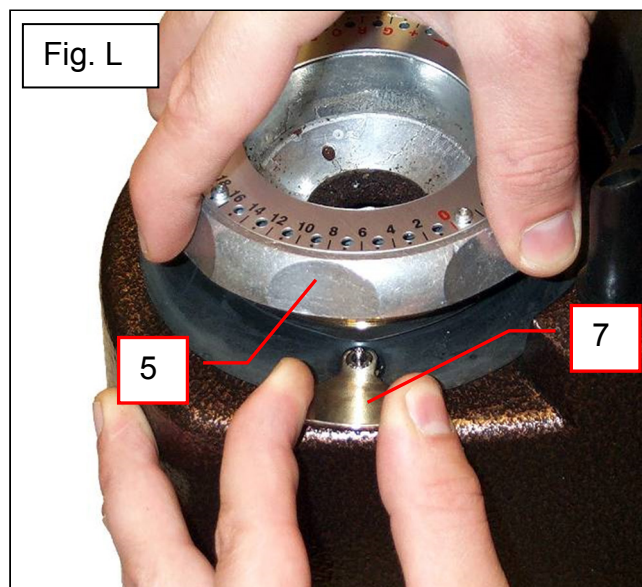
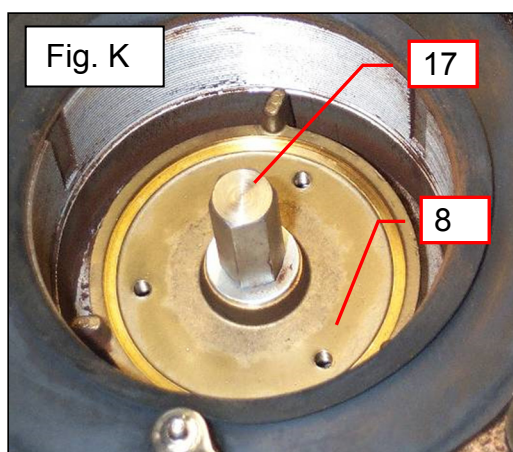
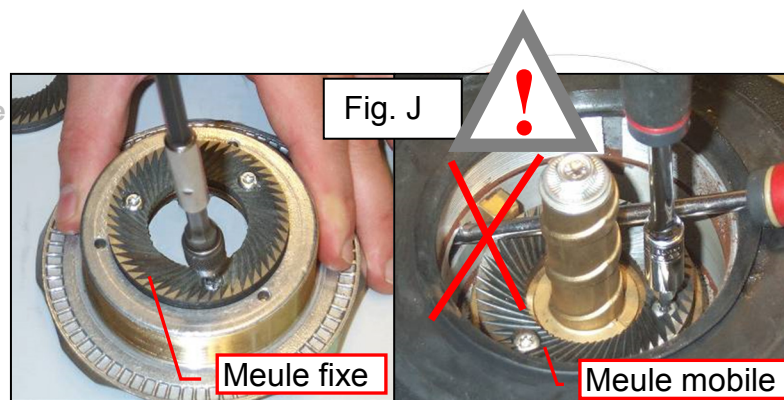
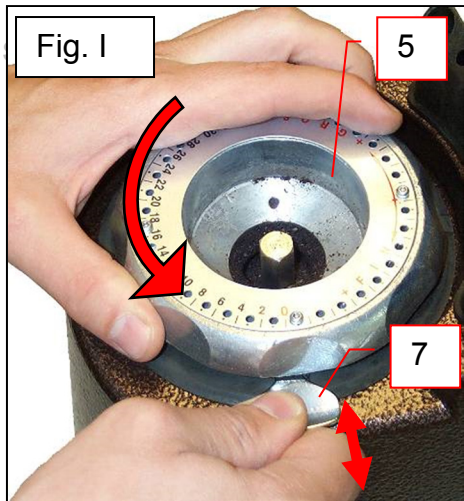
Fig. K
17
8

Fig. L
5
7

Fig. M
12
7
5

Fig. N
26

Fig. O
13

IT

CERTIFICATO DI GARANZIA

GARANZIA / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 24 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate, except concerning the asynchronous motors (consisting of a rotor and a stator) which are warranted for 5 years from their manufacturing date. Warranty is strictly limited to the free replacement of any part of origin recognized by us as defective due to a defect or building default and identified as belonging to the concerned appliance. Warranty does not apply to damages resulting from installation or use non-complying with our appliance data sheet (user's manual) or in case of an evident lack of maintenance or disrespect of elementary security electric rules. It does not apply in case of regular wear and tear. Any replacement of parts under warranty will be realized after return of the defective part in our workshops, postage paid, supported by a copy of a conformity statement on which appears the serial number of the appliance. Every appliance is equipped with a descriptive plate conforming to the EC recommendations and of which a duplicate exists in the conformity statement (serial number, manufacturing date, electrical characteristics …). In case of serious damage judged repairable only in our workshops, and after prior consent from our departments, any appliance under guarantee is sent by the Distributor, carriage paid. In case of repairs or reconditioning of appliances not under guarantee, the round trip transport is payable by the distributor. The parts and workforce are invoiced at the current rate. A preliminary estimate can be supplied.

Coffee grinder not using SANTOS original burrs are not taken under guarantee. The warranty conditions, repairs, reconditioning, of the espresso coffee grinder are the object of a specific note. Our guarantee does not extend to the payment of penalties, the repair of direct or indirect damages and notably to any loss of income resulting from the nonconformity or the defectiveness of products, SANTOS's global responsibility being limited to the sale price of the delivered product and to the possible repair of the defective products.

In case of revelation of an imperfection during the warranty period, the Distributor has to, unless a different written agreement of SANTOS, indicate to his customer to stop any use of the defective product. Such a use would release SANTOS of any responsibility.

TARGHETTA DESCRITTIVA DELL'APPARECCHIO

COPIA
Per tutti i documenti non consegnati insieme all'apparecchio.

Stampati, inviati a mezzo fax, scaricati